



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2017/C 296/01	Euroátváltási árfolyamok	1
2017/C 296/02	A Bizottság végrehajtási határozata (2017. augusztus 28.) az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak az <i>Európai Unió Hivatalos Lapjában</i> történő közzétételéről (Mergelland [OEM])	2
2017/C 296/03	A vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletében felsorolt anyagok felhasználás céljából történő forgalomba hozatalának és/vagy felhasználásának engedélyezéséről szóló európai bizottsági határozatok összefoglalója (Közzétéve az 1907/2006/EK rendelet 64. cikke (9) bekezdésének megfelelően) ⁽¹⁾	15

V Hirdetmények

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2017/C 296/04	Értesítés a Kínai Népköztársaságból származó borkősav behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vám kivetéséről szóló 349/2012/EU végrehajtási rendelet módosításáról szóló 626/2012/EU tanácsi végrehajtási rendelettel kapcsolatos T-442/12. sz. ügyben 2017. június 1-jén hozott ítélettel kapcsolatban	16
---------------	---	----

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2017/C 296/05	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján	20
2017/C 296/06	Kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján	23

IV

(Tájékoztatók)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2017. szeptember 6.

(2017/C 296/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,1931	CAD	Kanadai dollár	1,4787
JPY	Japán yen	129,92	HKD	Hongkongi dollár	9,3362
DKK	Dán korona	7,4393	NZD	Új-zélandi dollár	1,6528
GBP	Angol font	0,91428	SGD	Szingapúri dollár	1,6133
SEK	Svéd korona	9,5010	KRW	Dél-Koreai won	1 353,94
CHF	Svájci frank	1,1399	ZAR	Dél-Afrikai rand	15,3965
ISK	Izlandi korona		CNY	Kínai renminbi	7,7850
NOK	Norvég korona	9,2765	HRK	Horvát kuna	7,4277
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 902,83
CZK	Cseh korona	26,112	MYR	Maláj ringgit	5,0570
HUF	Magyar forint	306,17	PHP	Fülöp-szigeteki peso	60,908
PLN	Lengyel zloty	4,2415	RUB	Orosz rubel	68,4889
RON	Román lej	4,5986	THB	Thaiföldi baht	39,563
TRY	Török líra	4,1045	BRL	Brazil real	3,7145
AUD	Ausztrál dollár	1,4961	MXN	Mexikói peso	21,2936
			INR	Indiai rúpia	76,4925

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2017. augusztus 28.)****az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumnak és egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás közzétételére való hivatkozásnak az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről****(Mergelland [OEM])**

(2017/C 296/02)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 97. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Hollandia az 1308/2013/EU rendelet II. része II. címe I. fejezetének 2. szakasza alapján kérelmet nyújtott be a „Mergelland” elnevezés oltalom alá helyezése iránt.
- (2) A Bizottság az 1308/2013/EU rendelet 97. cikkének (2) bekezdésével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és megállapította, hogy a rendelet 93–96. cikkében, 97. cikkének (1) bekezdésében és 100–102. cikkében előírt feltételek teljesülnek.
- (3) Annak érdekében, hogy lehetőség nyíljon az 1308/2013/EU rendelet 98. cikke szerint kifogásközlések benyújtására, az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közzé kell tenni a rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontjában említett egységes dokumentumot, valamint a „Mergelland” elnevezés oltalom alá helyezése iránti kérelem vizsgálatára irányuló előzetes nemzeti eljárás keretében használt, a termékleírás közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Mergelland” (OEM) elnevezéshez tartozó, az 1308/2013/EU rendelet 94. cikke (1) bekezdésének d) pontja szerint elkészített egységes dokumentumot és a kapcsolódó termékleírás közzétételére való hivatkozást e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében szereplő elnevezés oltalom alá helyezése ellen e határozatnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való közzététele időpontjától számított két hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2017. augusztus 28-án.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MERGELLAND”

PDO-NL-02114

A kérelem benyújtásának időpontja: 2016.1.26.

1. Bejegyzendő elnevezés(ek)

Mergelland

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgőbor

4. A bor(ok) leírása

1. borkategória – Bor: Fehér Auxerrois

Szőlőfajták: Auxerrois

Korai érés, alacsony savtartalom, alacsony mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárga

Íz: érett sárga alma és körte; enyhén savas, könnyű, gyümölcsös

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalommeghatározások alapján:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Maximális illósavtartalom

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom

— Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

1. borkategória – Bor: Fehér Chardonnay

Szőlőfajta: Chardonnay

Késői érés, magas savtartalom, magas mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárgától aranyárgáig

Íz: citrom, vaj, pirított, vanília; közepesen testes

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalommeghatározások alapján:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Maximális illósavtartalom

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom

— Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

1. borkategória – Bor: Vörös Dornfelder

Szőlőfajta: Dornfelder

Közepes érési idő, alacsony savtartalom, átlagos mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: mély rubintvöröstől a bíborvörösig

Íz: cseresznye, földi szeder, fekete bodza

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

1. borkategória – Bor: Fehér Gewürztraminer

Szőlőfajta: Gewürztraminer

Közepes érési idő, alacsony savtartalom, magas mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárga

Íz: egzotikus gyümölcsök (pl. licsi), virág, citrusfélék, fűszerek

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

1. borkategória – Bor: Fehér Rivaner/Müller-Thurgau

Szőlőfajta: Rivaner/Müller-Thurgau

Nagyon korai érés, alacsony savtartalom, alacsony mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárga

Íz: alma, csonthéjas gyümölcsök, muskotály

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

1. borkategória – Bor: Fehér Pinot Blanc

Szőlőfajta: Pinot Blanc

Közepes-késői érés, közepes savtartalom, magas mustsűrűség, átlagos hozam

Érzékszervi jellemzők:

Szín: Élénk citromsárga

Íz: sárga gyümölcsök, körte, dinnye, hárs

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

1. borkategória – Bor: Fehér Pinot Gris

Szőlőfajta: Pinot Gris

Közepes-késői érés, közepes savtartalom, magas mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárgától aranysárgáig

Íz: körte, méz, diófélek

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

1. borkategória – Bor: Vörös Pinot Noir

Szőlőfajta: Pinot Noir

Közepes-késői érés, közepes savtartalom, magas mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: világosabb gránátalmavöröstől rubintvörösre

Íz: vörös bogyógyümölcsök, málna, szamóca, vanília és más fás tónusok, világos szín

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

1. borkategória – Bor: Rosé Pinot Noir

Szőlőfajta: Pinot Noir

Közepes-késői érés, közepes savtartalom, magas mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: lazacrózsaszín

Íz: málna, szamóca, esetenként érett paradicsom; világos szín

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalommeghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

1. borkategória – Bor: Fehér Pinot Noir

Szőlőfajta: Pinot Noir

Közepes-késői érés, közepes savtartalom, magas mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárgától aranysárgáig

Íz: körte, sárga gyümölcsök, esetenként leheletnyi szamóca és málna

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalommeghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

1. borkategória – Bor: Fehér Rizling

Szőlőfajta: Rizling

Késői érés, magas savtartalom, alacsony-közepes mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárga

Íz: fehér csonthéjas gyümölcsök (őszibarack), alma, körte

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalommeghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

1. borkategória – Bor: *Rosé Dornfelder*

Szőlőfajta: Dornfelder

Közepes érési idő, alacsony savtartalom, átlagos mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: sötétrózsaszín

Íz: cseresznye, földi szeder, málna

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

5. borkategória – Minőségi pezsgőbor: *Fehér Auxerrois*

Szőlőfajta: Auxerrois

Korai érés, alacsony savtartalom, alacsony mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárga

Íz: érett sárga alma, körte, enyhe savasság, könnyű, gyümölcsös

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

5. borkategória – Minőségi pezsgőbor: *Fehér Chardonnay*

Szőlőfajta: Chardonnay

Késői érés, magas savtartalom, magas mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárgától aranyárgáig

Íz: citrom, vaj, pirítós, vanília, közepesen testes

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

5. borkategória – Minőségi pezsgőbor: *Fehér Gewürztraminer*

Szőlőfajta: Gewürztraminer

Közepes érési idő, alacsony savtartalom, magas mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárga

Íz: egzotikus gyümölcs (pl. licsi), virág, citrusfélék, fűszerek

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

5. borkategória – Minőségi pezsgőbor: *Fehér Rivaner/Müller-Thurgau*

Szőlőfajta: Rivaner/Müller-Thurgau

Nagyon korai érés, alacsony savtartalom, alacsony mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárga

Íz: alma, csonthéjas gyümölcsök, muskotály

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

5. borkategória – Minőségi pezsgőbor: *Fehér Pinot Blanc*

Szőlőfajta: Pinot Blanc

Közepes-késői érés, közepes savtartalom, magas mustsűrűség, átlagos hozam

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárga

Íz: sárga gyümölcsök, körte, dinnye, hárs

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

5. borkategória – Minőségi pezsgőbor: Fehér Pinot Gris

Szőlőfajta: Pinot Gris

Közepes-késői érés, közepes savtartalom, magas mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárgától aranysárgáig

Íz: körte, méz, diófélek

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

5. borkategória – Minőségi pezsgőbor: Rosé Pinot Noir

Szőlőfajta: Pinot Noir

Közepes-késői érés, közepes savtartalom, magas mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: lazacrózsaszín

Íz: málna, szamóca, esetenként érett paradicsom, világos szín

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

5. borkategória – Minőségi pezsgőbor: Fehér Pinot Noir

Szőlőfajta: Pinot Noir

Közepes-késői érés, közepes savtartalom, magas mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárgától aranysárgáig

Íz: körte, sárga gyümölcsök, esetenként leheletnyi szamóca és málna

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

5. borkategória – Minőségi pezsgőbor: Fehér Rizling

Szőlőfajta: Rizling

Késői érés, magas savtartalom, alacsony–közepes mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: élénk citromsárga

Íz: fehér csonthéjas gyümölcsök (őszibarack), alma, körte

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

5. borkategória – Minőségi pezsgőbor: Rosé Dornfelder

Szőlőfajta: Dornfelder

Közepes érési idő, alacsony savtartalom, átlagos mustsűrűség

Érzékszervi jellemzők:

Szín: sötétrózsaszín

Íz: cseresznye, földi szeder, málna

Analitikai jellemzők: A kérelem az alábbi jellemzők leírását tartalmazza a hatályban lévő uniós rendeletekben/holland miniszteri rendeletekben megadott fogalom meghatározások alapján:

- Maximális összes alkoholtartalom
- Maximális illósavtartalom
- Maximális összes kén-dioxid-tartalom
- Maximális alkoholtartalom-növelés, savtompítás és jóváhagyástól függően savtartalom-növelés

A minimális mustsűrűség 1 070 g/l (70 Oechsle-fok), amely 9 térfogatszázalék összes természetes alkoholtartalomnak felel meg.

5. Borkészítési eljárások

a. Alapvető borászati eljárások

Fehér Auxerrois

Különleges borászati eljárás

Acéltartályban történő hideg fermentációval kialakított aroma

Minőségi pezsgőbor esetében:

Másodlagos erjesztés és érlelés a hagyományos módszerrel készített minőségi pezsgőborokra vonatkozó szabályoknak megfelelően.

Fehér Chardonnay

Különleges borászati eljárás

Gyakran almasavbontással és fahordókban történő érleléssel kialakított másodlagos aromák

Minőségi pezsgőbor esetében:

Másodlagos erjesztés és érlelés a hagyományos módszerrel készített minőségi pezsgőborokra vonatkozó szabályoknak megfelelően.

Vörös Dornfelder

Különleges borászati eljárás

Néha fahordókban történő érlelés

Fehér Gewürztraminer

Különleges borászati eljárás

Acéltartályban történő hideg fermentációval kialakított aroma

Minőségi pezsgőbor esetében:

Másodlagos erjesztés és érlelés a hagyományos módszerrel készített minőségi pezsgőborokra vonatkozó szabályoknak megfelelően.

Fehér Rivaner/Müller-Thurgau

Különleges borászati eljárás

Acéltartályban történő hideg fermentációval kialakított aroma

Minőségi pezsgőbor esetében:

Másodlagos erjesztés és érlelés a hagyományos módszerrel készített minőségi pezsgőborokra vonatkozó szabályoknak megfelelően.

Fehér Pinot Blanc

Különleges borászati eljárás

Acéltartályban történő hideg fermentációval kialakított aroma

Minőségi pezsgőbor esetében:

Másodlagos erjesztés és érlelés a hagyományos módszerrel készített minőségi pezsgőborokra vonatkozó szabályoknak megfelelően.

Fehér Pinot Gris

Különleges borászati eljárás

Acéltartályban történő hideg fermentációval kialakított aroma; néha fahordókban történő érlelés

Minőségi pezsgőbor esetében:

Másodlagos erjesztés és érlelés a hagyományos módszerrel készített minőségi pezsgőborokra vonatkozó szabályoknak megfelelően.

Vörös Pinot Noir

Különleges borászati eljárás

A gyümölcsösség megőrzése érdekében az erjesztést nem túl meleg környezetben végzik, és gyakran fahordókban nyújtják el.

Rosé Pinot Noir

Különleges borászati eljárás

Acéltartályban történő hideg fermentációval kialakított aroma

Minőségi pezsgőbor esetében:

Másodlagos erjesztés és érlelés a hagyományos módszerrel készített minőségi pezsgőborokra vonatkozó szabályoknak megfelelően.

Fehér Pinot Noir

Különleges borászati eljárás

Acéltartályban történő hideg fermentációval kialakított aroma

Minőségi pezsgőbor esetében:

Másodlagos erjesztés és érlelés a hagyományos módszerrel készített minőségi pezsgőborokra vonatkozó szabályoknak megfelelően.

Fehér Rizling

Különleges borászati eljárás

Acéltartályban történő hideg fermentációval kialakított aroma

Minőségi pezsgőbor esetében:

Másodlagos erjesztés és érlelés a hagyományos módszerrel készített minőségi pezsgőborokra vonatkozó szabályoknak megfelelően.

Rosé Dornfelder

Különleges borászati eljárás

Acéltartályban történő hideg fermentációval kialakított aroma

Minőségi pezsgőbor esetében:

Másodlagos erjesztés és érlelés a hagyományos módszerrel készített minőségi pezsgőborokra vonatkozó szabályoknak megfelelően.

b. Maximális hozamok

Fehér Auxerrois

80 hektoliter hektáronként

Fehér Chardonnay

80 hektoliter hektáronként

Vörös Dornfelder

85 hektoliter hektáronként

Fehér Gewürztraminer

80 hektoliter hektáronként

Fehér Rivaner/Müller-Thurgau

85 hektoliter hektáronként

Fehér Pinot Blanc

80 hektoliter hektáronként

Fehér Pinot Gris

80 hektoliter hektáronként

Vörös Pinot Noir

60 hektoliter hektáronként

Rosé Pinot Noir

75 hektoliter hektáronként

Fehér Pinot Noir

75 hektoliter hektáronként

Fehér Rizling

80 hektoliter hektáronként

Rosé Dornfelder

85 hektoliter hektáronként

6. Körülhatárolt terület

Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten és Valkenburg aan de Geul holland települések területe.

Ezek területe összesen – az agyagos talajok kivételével – körülbelül 250 km².

A követelményeknek megfelelő beültetett terület 70 ha.

A meghatározott terület csak a löszös termőföldön fekvő szőlőültetvényeket foglalja magában.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Rizling B

Pinot noir N

Pinot gris G

Pinot blanc B

Müller-Thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

8. A kapcsolat(ok) leírása

A földrajzi terület meghatározása

Hollandia egyedülálló talajösszetételének, földrajzának és éghajlatának köszönhetően Mergelland kiváltképp alkalmas a szőlőművelésre. Ezen a területen már a kora középkorban nagy mennyiségben termeltek szőlőt. A Mergellandban folyó szőlőművelésre vonatkozó legkorábbi bizonyíték időszámításunk szerint 968-ból származik. A kedvező feltételeknek köszönhetően itt még a kis jégkorszakban (a XV–XIX. évszázadban) is természetek szőlőt. Napóleon idején, a francia megszállás alatt politikai okokból megszűnt a szőlőművelés. A kereskedelmi célú szőlőművelés 1970-ben indult újra a régióban, és Mergellandot a modern holland szőlőtermesztés szülőhelyének tekintik. A régióra jellemző – Hollandia többi részétől eltérően – az Észak-Franciaországból és Németországból származó klasszikus szőlőfajták (Pinot Noir, Gris és Blanc, Chardonnay és Auxerrois, illetve Rizling, Rivaner/Müller-Thurgau, Gewürztraminer és Dornfelder) túlsúlya.

A talaj összetétele

A talaj egy löszös termőföldrétegből és alatta márgából áll (maastrichti és gulpeni formációk), valamint helyileg előforduló pleisztocén és harmadkori formációkból, mint például a Maas régi medervonalának kavicsbordaléka, valamint a rupéli, a tongereni, a holseti és a hoogcrutsi formációk.

A bor analitikai és érzékszervi jellemzőit döntő mértékben a lösz határozza meg, kisebb mértékben a márga és a kavics. A lösz könnyű talajtípus, amelyben az iszapfrakció jellemzően 50 % és 60 % közötti, a homokfrakció 20 % és 30 % közötti, az agyagfrakció pedig 20 % alatti. Levegős szerkezete következtében a lösz gyorsan felmelegedik, de gyorsan le is hűl. Ez felerősíti a napi hőingás hatását, amely Mergelland szárazföldi elhelyezkedése miatt már egyébként is nagyobb. Mindez elősegíti a gyümölcsös tulajdonság kialakulását.

Okozati összefüggés

A lösz elsősorban krétában gazdag, és a meghatározott területen alatta található márga is szinte tisztán krétából áll. A krétában gazdag talaj megőrzi a bor friss savtartalmát, és gyakran enyhe csillogást kölcsönöz a bornak. A kutatások szerint a vizsgált kilenc talajtípus közül egyértelműen a lösz és a kréta kombinációja érte el a legmagasabb pontszámot a „gyümölcs: gyümölcsösség” tekintetében.

A lösz és az alatta húzódó márga jó víztartó képességűek, a szárazságnak jól ellenállnak, ezért ritka a szárazság okozta gyümölcsösség- és savtartalom-vesztés.

A lejtés és a kavicsréteg megfelelő vízelvezetést biztosít. A vegetációs időszak 100 mm-es átlagos potenciális csapadékhiányával együtt ez a talajszerkezet összességében enyhe vízhiányt okoz. Különböző vizsgálatok kimutatták, hogy ez a bor minősége szempontjából optimális.

Éghajlat és topológia

Északi fekvése ellenére Mergelland földrajzi adottságainak és talajának köszönhetően elég meleg ahhoz, hogy a szőlő jól beérjen. A viszonylag hűvös éghajlat inkább kedvező. A mergellandi szőlő anélkül éri el a teljes fiziológiai érettséget, hogy cukortartalma túl gyorsan növekedne, ami túl korai szüretet tenne szükségessé. A túlzott alkoholtartalom – ami a déli bortermelő régiókban egyre növekvő probléma – nem jelent gondot. A (szőlőérés kezdetétől a szüretig tartó) hosszú érési időnek köszönhetően elegendő idő van a szőlő aromájának, ásványianyag-tartalmának és extrakt-tartalmának kialakulására.

Ahhoz, hogy a szőlő időben beérjen, napközben elég megre és napsütésre van szüksége, a hűvös éjszakák pedig a bor íze szempontjából nagyon fontosnak. Ha az éjszakák melegek, az anyagcsere gyorsan működik. Napfény hiányában a szőlő az almasavat használja fel energiaforrásként. Ha az éjszakák hűvösek, a szőlő lassabban égeti el az almasavat, így érett állapotban a bornak elég savtartalma lesz. A sav növeli a bor frissességét, és fontos szerepet játszik az erjedés során az aromák (észterek) kialakulásában.

Összefoglalva: A mergellandi borokat a gyümölcsösség, a friss elegancia és az ásványianyag-tartalom tipikus kombinációja jellemzi. Ez a kiválasztott szőlőfajták, a talaj, a földrajz adottságok és az éghajlat közötti – csak Hollandiára jellemző – kölcsönhatásból ered.

9. További alapvető feltételek

—

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>

A vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletében felsorolt anyagok felhasználás céljából történő forgalomba hozatalának és/vagy felhasználásának engedélyezéséről szóló európai bizottsági határozatok összefoglalója

(Közzétéve az 1907/2006/EK rendelet ⁽¹⁾ 64. cikke (9) bekezdésének megfelelően)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2017/C 296/03)

Engedélyezésről szóló határozatok

A határozat hivatkozási száma ⁽¹⁾	A határozat kelte	Az anyag neve	Az engedély jogosultja	Engedélyszám	Engedélyezett felhasználás	A felülvizsgálati időszak lejáratának időpontja	A határozat indokai
C(2017) 5880	2017. augusztus 31.	Króm-trioxid EK-szám: 215-607-8, CAS-szám: 1333-82-0	Praxair Surface Technologies GmbH, Am Muehlback 13, 87487 Wiggensbach, Németország	REACH/17/20/0	Króm-trioxid-keverékek ipari porlasztása vagy ecsetelése szélsőséges környezeti körülményeknek kitett fém tárgyak bevonása céljából, ezáltal biztosítva a magas hőmérsékleten végbemenő oxidáció és korrózió elleni védelmüket, lerakódástaszító felületi tulajdonságukat, illetve a magas hőmérsékleten jellemző lubricitásukat a gépjármű- és légi közlekedési, az energiatermelő berendezéseket érintő, az olaj- és gázipari, valamint a tengeri alkalmazások területén	2024. szeptember 21.	Az 1907/2006/EK rendelet 60. cikke (4) bekezdésének megfelelően az anyag felhasználásából származó társadalmi-gazdasági előnyök jelentősebbek, mint annak az emberi egészséget és a környezetet érintő kockázatai, továbbá nem állnak rendelkezésre a technikai és gazdasági megvalósíthatóság szempontjából alkalmas alternatív anyagok vagy technológiák.
				REACH/17/20/1	Króm-trioxid-keverékek ipari porlasztása szélsőséges környezeti körülményeknek kitett fém tárgyak bevonása céljából, ezáltal biztosítva a korrózióvédelmi bevonatok alacsony hőmérsékleten történő felhordását vagy a tárgyak magas hőmérsékleten végbemenő oxidáció és korrózió elleni védelmét a felületi érdesség csökkentésével, illetve magas hőmérsékleten is megbízható tapadás révén a légi közlekedési, az energiatermelő berendezéseket érintő, az olaj- és gázipari, valamint a tengeri alkalmazások területén	2029. szeptember 21.	

⁽¹⁾ A határozat az Európai Bizottság következő internetes oldalán érhető el: http://eccsa.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_hu

⁽¹⁾ HL L 396., 2006.12.30., 1. o.

V

(Hirdetmények)

A KÖZÖS KERESKEDELEMPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ
ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Értesítés a Kínai Népköztársaságból származó borkősav behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vám kivetéséről szóló 349/2012/EU végrehajtási rendelet módosításáról szóló 626/2012/EU tanácsi végrehajtási rendelettel kapcsolatos T-442/12. sz. ügyben 2017. június 1-jén hozott ítélettel kapcsolatban

(2017/C 296/04)

Az ítélet

A T-442/12. sz., *Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd kontra Tanács* ügyben 2017. június 1-jén hozott ítéletében ⁽¹⁾ (a továbbiakban: ítélet) az Európai Unió Törvényszéke (a továbbiakban: Törvényszék) megsemmisítette a Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd kínai exportáló gyártóra (a továbbiakban: érintett exportáló gyártó) vonatkozó részében a Kínai Népköztársaságból származó borkősav behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vám kivetéséről szóló 349/2012/EU végrehajtási rendelet módosításáról szóló, 2012. június 26-i 626/2012/EU tanácsi végrehajtási rendeletet ⁽²⁾ (a továbbiakban: végrehajtási rendelet).

A Törvényszék kimondta, hogy az érintett exportáló gyártó védelemhez való joga sérült azzal, hogy az intézmények az érvényes igazolásnak a kellő időben való közlése nélkül nem adtak helyt a rendes érték kiszámításával összefüggő, a DL borkősav és az L+ borkősav árai közötti különbségre vonatkozó információk hozzáférhetővé tétele iránti kérelmének. A Törvényszék álláspontja szerint nem zárható ki, hogy a vizsgálat kimenetele eltérő lehetett volna, ha a kérelemnek hely adtak volna.

Következmények

Az Európai Unió működéséről szóló szerződés 266. cikke értelmében az Unió intézményei kötelesek megtenni az ítéletben foglaltak teljesítéséhez szükséges lépéseket.

Az intézkedést megsemmisítő ítéletben foglaltak teljesítéséhez és a teljes végrehajtáshoz szükséges lépések megtételekor az intézkedést megalapozó eljárás a szabálytalannak ítélt eljárási lépéstől folytatható ⁽³⁾.

Ennek megfelelően a Törvényszék 2017. június 1-jei ítéletében foglaltak teljesítése kapcsán a Bizottságnak lehetősége van arra, hogy az eljárás azon szempontjait korrigálja, amelyek a megsemmisítéshez vezettek, ugyanakkor változatlanul hagyja az ítélet által nem érintett részeket ⁽⁴⁾.

A végrehajtási rendelet megsemmisítésének oka az volt, hogy a végrehajtási rendelet elfogadását eredményező eljárás egy meghatározott lépésében sérült az érintett exportáló gyártó védelemhez való joga, konkrétan az a joga, hogy a rendes érték kiszámításával összefüggésben bizonyos információkhoz hozzáférjen.

Az érintett exportáló gyártónak a rendes érték kiszámításával összefüggő, a DL borkősav és az L+ borkősav árai közötti különbségre vonatkozó információk hozzáférhetővé tételére irányuló kérelmét az ügy konkrét körülményeinek figyelembevételével újra kell vizsgálni.

Érvényben maradnak ugyanakkor a végrehajtási rendelet azon megállapításai, amelyeket nem támadtak meg, vagy amelyeket megtámadtak ugyan, de amelyeknek a Törvényszék az ítéletében nem adott helyt vagy amelyeket a Törvényszék nem vizsgált, így nem eredményezték a végrehajtási rendelet megsemmisítését.

⁽¹⁾ A Törvényszék 2017. június 1-jei ítélete, *Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd kontra Tanács*, T-442/12, ECLI:EU:T:2017:372.

⁽²⁾ HL L 182., 2012.7.13., 1. o.

⁽³⁾ A Bíróság 2000. október 3-i ítélete, *Industrie des poudres sphériques kontra Tanács*, C-458/98 P, EU:C:2000:531, 80–85. pont, valamint 2016. január 28-i ítélete, *CM Eurologistik*, C-283/14 és C-284/14, EU:C:2016:57, 48–55. pont.

⁽⁴⁾ A Bíróság 2016. június 14-i ítélete, *Bizottság kontra McBride*, C-361/14 P sz. ügy, EU:C:2016:434, 56. pont; lásd még a dömpingellenes intézkedések területén a Bíróság 2000. október 3-i ítéletét, *Industrie des poudres sphériques kontra Tanács*, C-458/98 P sz. ügy, EU:C:2000:531, 84. pont.

Az eljárás újbóli megindítása

A fentiekre tekintettel a Bizottság úgy döntött, hogy az érintett exportáló gyártóra vonatkozó részében újból megindítja a 626/2012/EU rendelet elfogadásához vezető, a Kínai Népköztársaságból származó borkósav behozatalára vonatkozó dömpingellenes vizsgálatot, és azt a szabálytalannak ítélt eljárási lépéstől folytatja.

Az eljárás újbóli megindítása a Törvényszék ítéletének a Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd tekintetében történő végrehajtására korlátozódik, és más vizsgálatokat nem érint. Tehát az érintett exportáló gyártó tekintetében a Kínai Népköztársaságból származó borkósav behozatalára vonatkozó végleges dömpingellenes vámnak az 1225/2009/EK rendelet 11. cikkének (2) bekezdése szerinti hatályvesztési felülvizsgálatot követő kivételéről szóló, 2012. április 16-i 349/2012/EU tanácsi végrehajtási rendelet ⁽¹⁾ továbbra is alkalmazandó.

A felülvizsgálatról az érdekelt felek ezen értesítésnek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való közzétételével kapnak tájékoztatást.

Írásbeli beadványok

A Bizottság felkéri az érdekelt feleket és különösen az érintett exportáló gyártót és az uniós gazdasági ágazat képviselőit, hogy a vizsgálat újbóli megindításával kapcsolatos kérdésekben ismertessék álláspontjukat, szolgáltatassanak információkat, és állításaitak támasszák alá bizonyítékokkal. Ezeknek az információknak és az azokat alátámasztó bizonyítékoknak – eltérő rendelkezés hiányában – az ezen értesítésnek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való közzétételétől számított 20 napon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

A vizsgálatlalt megbízott bizottsági szolgálatok előtti meghallgatás lehetősége

Az érintett exportáló gyártó és az uniós gazdasági ágazat képviselői kérhetik a vizsgálatlalt megbízott bizottsági szolgálatok előtti meghallgatásukat. A meghallgatás iránti kérelmet írásban, indoklással együtt kell benyújtani. Az vizsgálat újbóli megindításához tartozó kérdésekben kért meghallgatások esetében a kérelmet az ezen értesítésnek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való közzétételétől számított 15 napon belül kell benyújtani. A későbbiekben a Bizottság a felekkel folytatott levélváltás során tűz ki külön határidőt a meghallgatás iránti kérelem benyújtására.

Az írásbeli beadványok benyújtása és levelezés

A Bizottsághoz piacvédelmi vizsgálatok céljára csak szerzői jogi védelem alatt nem álló információkat lehet benyújtani. Mielőtt az érdekelt felek olyan információkat és/vagy adatokat bocsátanának a Bizottság rendelkezésére, amelyekkel kapcsolatban harmadik felet szerzői jog illet meg, a szerzői jog jogosultjától külön engedélyt kell kérniük, amelyben az kifejezetten lehetővé teszi a Bizottság számára a) az információk és adatok e piacvédelmi eljárás keretében történő felhasználását, valamint b) az információknak és/vagy adatoknak az e vizsgálatban érdekelt felek felé olyan formában történő továbbítását, hogy azok gyakorolhassák védelemhez való jogukat.

Az érdekelt felek által benyújtott valamennyi olyan írásbeli beadványt és levelet, amelyre vonatkozóan bizalmas kezelést kérelmeznek, „Limited” ⁽²⁾ (korlátozott hozzáférésű) jelöléssel kell ellátni.

A „Limited” jelöléssel ellátott információkat benyújtó érdekelt feleknek azokról az Európai Unióban tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 2016. június 8-i (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽³⁾ (a továbbiakban: alaprendelet) 19. cikkének (2) bekezdése értelmében nem bizalmas jellegű összefoglalót is rendelkezésre kell bocsátaniuk, amelyet „For inspection by interested parties” (az érdekelt felek számára, betekintésre) jelöléssel kell ellátniuk. Ennek az összefoglalónak megfelelő részletességűnek kell lennie ahhoz, hogy a bizalmasan benyújtott információk lényege kielégítő mértékben megismerhető legyen belőle.

Amennyiben a bizalmas információt benyújtó érdekelt fél nem bocsát rendelkezésre nem bizalmas jellegű összefoglalót a kért formában és minőségben, a Bizottság az információt figyelmen kívül hagyhatja.

A Bizottság felkéri az érdekelt feleket, hogy minden beadványukat és kérelmüket e-mailben – a meghatalmazásokat és a tanúsítványokat szkennelt formában csatolva – nyújtsák be. Az e-mail használatával az érdekelt felek elfogadják a Kereskedelmi Főigazgatóság weblapján közzétett, „LEVELEZÉS AZ EURÓPAI BIZOTTSÁGGAL PIACVÉDELMI ÜGYEK-BEN” című dokumentumban foglalt, az elektronikus beadványokra alkalmazandó szabályokat: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2014/june/tradoc_152573.pdf.

⁽¹⁾ HL L 110., 2012.4.24., 3. o.

⁽²⁾ A „Limited” jelöléssel ellátott dokumentum az Európai Unióban tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 2016. június 8-i (EU) 2016/1036 európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 176., 2016.6.30., 21. o.) és a GATT 1994 VI. cikkének végrehajtásáról szóló WTO-megállapodás (dömpingellenes megállapodás) 6. cikke szerint bizalmas dokumentumnak minősül. A dokumentum az 1049/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 145., 2001.5.31., 43. o.) 4. cikke értelmében is védelem alatt áll.

⁽³⁾ HL L 176., 2016.6.30., 21. o.

Az érdekelt feleknek fel kell tüntetniük nevüket, címüket, telefonszámukat és érvényes e-mail-címüket, továbbá biztosítaniuk kell, hogy a megadott e-mail-cím működő, naponta ellenőrzött hivatalos e-mail-cím legyen.

Az elérhetőségek megadása után a Bizottság kizárólag e-mailben kommunikál az érdekelt felekkel, kivéve, ha azok kifejezetten kérik a Bizottságtól a dokumentumok más kommunikációs csatornán történő megküldését, vagy ha a dokumentumot a jellegéből adódóan könyvelt levélpostai küldeményben kell elküldeni.

Az érdekelt felek a Bizottsággal folytatott levelezésre vonatkozó további szabályokat és információkat, köztük az e-mailben eljuttatott küldeményekre vonatkozó elveket megtalálják a fent említett, az érdekelt felekkel folytatott kommunikációra vonatkozó útmutatóban.

A Bizottság levelezési címe:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: TRADE-AD-R529A-TARTARIC-ACID@EC.EUROPA.EU

Az együttműködés hiánya

Abban az esetben, ha az érdekelt felek valamelyike megtagadja a szükséges információkhoz való hozzáférést, vagy nem szolgáltat információkat határidőn belül, illetve ha a vizsgálatot jelentősen hátráltatja, az alaprendelet 18. cikkének megfelelően megerősítő vagy nemleges ténymegállapítások tehetők a rendelkezésre álló tények alapján.

Ha megállapítást nyer, hogy az érdekelt felek valamelyike hamis vagy félrevezető információkat szolgáltatott, ezek az információk figyelmen kívül hagyhatók, és a Bizottság a rendelkezésre álló tényekre támaszkodhat.

Ha az érdekelt felek valamelyike nem, vagy csak részben működik együtt, és ezért a ténymegállapítások alapjául az alaprendelet 18. cikkének megfelelően a rendelkezésre álló tények szolgálnak, az eredmény kedvezőtlenebb lehet e fél számára, mint ha együttműködött volna.

A számítógépes válaszadás elmaradása nem tekinthető az együttműködés hiányának, amennyiben az érdekelt fél igazolja, hogy a kérésnek megfelelő válaszadás indokolatlan többletterheléssel vagy indokolatlan többletköltségekkel járt volna. Az érdekelt félnek ebben az esetben haladéktalanul a Bizottsághoz kell fordulnia.

Meghallgató tisztviselő

Az érintett exportáló gyártó és az uniós gazdasági ágazat képviselői kérhetik a kereskedelmi ügyekben eljáró meghallgató tisztviselő közbenjárását. A meghallgató tisztviselő összekötő szerepet tölt be az érdekelt felek és a vizsgálattal megbízott bizottsági szolgálatok között. A meghallgató tisztviselő megvizsgálja az iratbetekintési kérelmeket, a dokumentumok bizalmas kezelését érintő vitákat, a határidők meghosszabbítására vonatkozó kérelmeket, valamint a harmadik felek által benyújtott meghallgatás iránti kérelmeket. A meghallgató tisztviselő egyedi meghallgatást szervezhet az érdekelt felek számára, és közbenjárhat annak érdekében, hogy az érdekelt felek maradéktalanul gyakorolhassák a védelemhez való jogukat.

A meghallgató tisztviselő általi meghallgatás iránti kérelmet írásban, indoklással együtt kell benyújtani. A vizsgálat kezdeti szakaszához tartozó kérdésekben kért meghallgatások esetében a kérelmet az ezen értesítésnek az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való közzétételétől számított 15 napon belül kell benyújtani. A későbbiekben a Bizottság a felekkel folytatott levélváltás során tűz ki külön határidőt a meghallgatás iránti kérelem benyújtására.

A meghallgató tisztviselő lehetőséget biztosít olyan meghallgatásra is, ahol a felek – többek között az ítélet végrehajtásával kapcsolatban – előadhatják különböző álláspontjaikat és ellenérveiket.

További információk, valamint a meghallgató tisztviselő elérhetősége és honlapja a Kereskedelmi Főigazgatóság weboldalán található: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

A személyes adatok kezelése

A Bizottság az e vizsgálat során gyűjtött valamennyi személyes adatot a személyes adatok közösségi intézmények és szervek által történő feldolgozása tekintetében az egyének védelméről, valamint az ilyen adatok szabad áramlásáról szóló, 2000. december 18-i 45/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek ⁽¹⁾ megfelelően fogja kezelni.

⁽¹⁾ HL L 8., 2001.1.12., 1. o.

Tájékoztatás a vámhatóságok számára

A 626/2012/EU végrehajtási rendelet alapján a Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd (TARIC-kiegészítő kód: A688) által előállított, a Kínai Népköztársaságból származó, jelenleg az ex 2918 12 00 KN-kód (TARIC-kód: 2918 12 00 90) alá tartozó borkősav behozatalával összefüggésben az ugyanezen behozatalra a 349/2012/EU végrehajtási rendelettel kivetett dömpingellenes vámon felül befizetett dömpingellenes vámot vissza kell fizetni vagy el kell engedni. A visszafizetést vagy elengedést az alkalmazandó vámjogszabályoknak megfelelően a nemzeti vámhatóságoknál kell kérelmezni.

Az érdekelt felek tájékoztatása

A Bizottság a későbbiekben tájékoztatni fogja az érintett exportáló gyártót és az uniós gazdasági ágazat képviselőit azokról a lényeges tényekről és szempontokról, amelyek alapján végre kívánja hajtani az ítéletet, és lehetőséget fog biztosítani számukra észrevételeik megtételére.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2017/C 296/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN”**EU-szám: PGI-SI-02112 – 2015.11.4.****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés(ek)**

„Jajca izpod Kamniških planin”

2. Kérelmező ország(ok)

Szlovénia

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Jajca izpod Kamniških planin” tojások héja sima, egységes vastagságú és matt fényű, ami a tartós frissesség benyomását kelti. A tojáshéj kemény. A tojáshéj alakváltozásának előidézéséhez szükséges átlagos roncsolási erő legalább 32 N. A tojássárgája egységes, jellegzetes sárga színű, pigmentációs értéke legalább 11-es fokozatú a DSM La Roche színskálán. A tömeget illetően a tojások különböző méretben hozhatók forgalomba, feltüntetve a minimális nettó doboztömeget, vagy S, M, L és XL tömegosztályba besorolva. A „Jajca izpod Kamniških planin” tojásokat a bennük található PFA – különösen az alfa-linolénsav – magas mennyisége jellemzi. A tojásokban legalább 2,5 tömegszázalék az omega-3 zsírsavak összmenyisége, az omega-6 és omega-3 zsírsavak legnagyobb aránya pedig 8:1. Táplálkozási és egészségügyi szempontból ez az arány rendkívül kedvező és összhangban áll az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ajánlásaival.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A tojótyúk takarmányának ásványianyag-kiegészítése a Kamnik melletti Stahovica településen bányászott kalcium-karbonáttal történik. A tojótyúk ivóvizéhez csak a Kamniška Bistrica és a Savinja folyók felső szakaszainak két víztartó rétegéből kiszivattyúzott víz használható. Megfelelő kezelést követően a lenmag jelenti az omega-3 zsírsavak forrását.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A csirkék és a tyúkok tenyésztését és nevelését, valamint a tojástermelést a földrajzi területen belül kell végezni.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A Kamnik-Savinja Alpok körül elterülő földrajzi területet a szlovén-osztrák határ és az alábbi közlekedési útvonalak mentén húzódó vonal zárja közre:

- a Šentrupert és Domžale közötti autópálya
- a Domžale és Zaboršt pri Dobu közötti helyi út
- a Zaboršt pri Dobu és Brod közötti főút
- a Brod és Kranj vzhod közötti autópálya
- a Kranj és Zgornje Jezersko közötti regionális út
- az Ausztriával közös határ
- a Pavličevo sedlo és Šentrupert közötti regionális út.

A fenti utakkal összekötött minden város/település a földrajzi terület része.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Jajca izpod Kamniških planin” tojások a 19. század végén tettek szert jó hírnévre, amikor a Kamnik környékén élő gazdálkodók feleségei közül sokan szállították ezt az értékes árut a ljubljanoi konyhákra és a város piacára. Akkoriban a kamniki hegyeket [Kamniške planine] jelentő földrajzi terület kitűnő ivóvíze már nagyon jó alapot biztosított az étkezési tojások termeléséhez, hiszen ez a zömében lakatlan és jórészt érintetlen térség kiváló minőségű ivóvízzel rendelkezik. Ezenkívül a Stahovica nad Kamnikom melletti mészkőbánya is mindig kedvező hatással volt a tojástermelésre (az ott bányászott, több mint 200 millió éves karbonátos kőzet üledékes eredetű, és a termális metamorfózis következtében kivételesen nagy kémiai tisztaságot mutat). A jellegzetes, szubalpin mikroklíma és a mérsékelt hőmérséklet is jelentős szerepet játszott a földrajzi területen belül a múltban kialakult tojástermelés fejlődésében.

Ezek a természeti viszonyok kiválóan megalapozták a számos gazdaságban folyó tojástermelés fejlődését. Mivel a lenvászongyártás igényeinek kielégítése érdekében földrajzi területen fejlődésnek indult a lentermesztés, így Mengeš városában kialakult a fonóipar. Bár a lent a rostjáért termesztették, a melléktermékek számító lenmagot állatok, különösen baromfi takarmányozására használták. A „Jajca izpod Kamniških planin” termelésével foglalkozó térségben számos irodalmi utalás kapcsolódik a lentermesztéshez. Az első ilyen egy, a Jablje földesurának telekkönyvében szereplő 1493. évi bejegyzés, amely szerint az alattvalóknak a len után is tizedet kell fizetniük, az utolsó pedig az Induplati Jarše gyár fejlődéséről szóló beszámoló (1953).

Mivel a lenmag 40 %-a zsír, ennek felét pedig omega-3 zsírsavak (alfa-linolénsav) teszik ki, így a tojások rendkívül jó minőségűek és egészségesek voltak. A „Jajca izpod Kamniških planin” tojásokkal tehát folytatódik az a hagyomány, hogy a tojótyúkok takarmányát lenmaggal egészítik ki. Ennek folytán a „Jajca izpod Kamniških planin” tojások különböznek sok más olyan termelő tojásaitól, akik nem hagyományos alapanyagok, például denaturált halolaj és algák útján viszik be tojásaikba az omega-3 zsírsavakat.

A „Jajca izpod Kamniških planin” tojások legalább kétszer annyi omega-3 zsírsavat tartalmaznak, mint az omega-3 zsírsavval gazdagított más tojások, és emellett még nagy mennyiségű alfa-linolénsav is található bennük.

Tojástermelőkként a Kamnik környékén élő gazdálkodók feleségei segítették Ljubljana étkezési tojással való ellátását egészen a második világháborúig, amikor az egykor virágzó kereskedelemnek egy határ és egy, a megszálló erők által a főváros köré vont kettős szögcső kerítés állta útját. A Dr. Karel Štrekelj szlavológus és népdalgyűjtő által 1895-ben lejegyzett Katarina Barbara című népdal egy Ljubljana élmezőnyére szánt ellopott tyúkról szól. A háború után időbe telt, amíg Kamnik hegyeinek lábánál sikerült újraéleszteni a tyúktenyésztés hagyományát. Azóta azonban megerősödött és további növekedésnek indult. A kamniki hegyek lábánál termelt tojások hírneve hosszú éveken keresztül magától értetődő volt. A tojástermelők csak az 1990-es évek végén kezdték el termékük aktív reklámozását. Napjainkban a „Jajca izpod Kamniških planin” tojások hírnevét egyértelműen mutatják a különböző újságcikkek, ételkritikák, weboldalak, tévéműsorok, kereskedelmi dokumentációk és szórólapok. A *Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava* című könyvében (2005) Boštjan Šaver például a „Jajca izpod Kamniških planin” példáját hozza fel arra, amikor egy terméknév a szlovének és a Szlovéniában található Alpok és hegyek közötti kapcsolatra utal. „Jajca izpod Kamniških planin” tojások szerepelnek a Szlovén Idegenforgalmi Hivatal által kiadott és a gazdag szlovén gasztronómiai örökséget bemutató *Okusiti Slovenijo* című ismertetőben is. A tojásokat még számos más kiadvány (ismertető, évkönyv), többek között a *Gorenjska hrana* (2011) és a *Slovenska kulinarika*, több cikk, például azé a Szlovén Fogyasztói Szövetségé (ZPS), amely egyebek mellett a „Jajca izpod Kamniških planin” tojásokat is szerepelteti a *Slovenska tradicionalna živila* című ismertetőjében, a „*To so dobra jajca*” című újságcikk stb. is megemlíti.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf

Kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EGK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkének (6) bekezdése alapján

(2017/C 296/06)

Ez a közzététel a 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 17. cikkének (7) bekezdése alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra

A MŰSZAKI DOKUMENTÁCIÓ LEGFONTOSABB ELŐÍRÁSAI

Az alábbi földrajzi árujelzővel ellátott borpárlat:

„КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ”/„ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ”/„KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA”/„GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT”

EU-szám: PGI-BG-01865 – 2014.1.7.

1. A lajstromozandó földrajzi árujelző

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat”

2. A szeszes ital kategóriája

Винена дестилатна спиртна напитка/Ворпárlat

3. A szeszes ital jellemzése

A „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” olyan borpárlat, amelynek minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék, továbbá:

— szőlőből készült borból való lepárlással vagy újrlepárlással nyerik úgy, hogy a párlat alkoholtartalma 65 térfogatszázaléknál kisebb legyen; a lepárláshoz felhasznált bornak meg kell felelnie annak a követelménynek, hogy 100 kg szőlőből legfeljebb 75 liter bor állítható elő, és

— összetétele és érzékszervi jellemzői megfelelnek a borpárlatok készítési követelményeinek.

3.1. Fizikai jellemzők

Tiszta, fényes folyadék, amely üledéktől és lebegő részecskéktől mentes. Színe a tölgyfahordós érlelésnek vagy a hozzáadott karamellnek köszönhetően halványsárga, aromája pedig a felhasznált nyersanyagok jellegzetességeit hordozza, és az érlelés során hangsúlyosabbá válik.

3.2. Kémiai jellemzők

A borpárlat minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék; a lepárláshoz felhasznált bornak szigorúan meg kell felelnie annak a követelménynek, hogy 100 kg szőlőből legfeljebb 75 liter bor állítható előállítani, az így előállított borból lepárolt borpárlat alkoholtartalmának pedig 65 térfogatszázaléknál kisebbnek kell lennie.

Alkoholtartalom – 40 térfogatszázalék; metanoltartalom – 11 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva; illóanyag-tartalom – 140–200 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva.

Az illóanyagok szintén fontos szerepet töltenek be az ital érzékszervi tulajdonságainak formálásában. Ezek magasabb rendű alkoholok, savak, észterek és aldehidek elegyei. Az ital aromáját az észterek (14–30 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva) és az aldehidek (7–9 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva) mennyisége határozza meg, az ital ízét pedig a magasabb rendű alkoholok mennyisége (120–150 g/hl abszolút alkoholra vonatkoztatva).

3.3. Érzékszervi jellemzők

A „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozдова rakya ot Karnobat” borpárlatnak testes, erőteljes és átható érettszőlő-íze van, amely mellett felfedezhető a zöld alma és a füge árnyalata, valamint a kiegyensúlyozott vaníliás utóíz és a gyengéd tölgyfás aroma.

⁽¹⁾ HL L 39., 2008.2.13., 16. o.

3.4. Egyedi tulajdonságok (összehasonlítva az azonos kategóriához tartozó szeszes italokkal)

A „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” a cherven misket szőlőfajtából készült borok (20 %) és az alábbiakban felsorolt fehér és vörös szőlőfajták bármilyen kombinációjából készült borok (80 %) lepárlásának eredménye:

- fehérborszőlők: chardonnay, muscat ottonel, muscat à petit grains, viognier, ugni blanc, traminer, rkatsiteli, cherven misket, rizling, sauvignon blanc, viktória, chasselas,
- vörösborszőlők: cabernet sauvignon, syrah, merlot, mavrud, primitivo, pamid, alicante bouschet, gamay de bouze, pinot noir, cabernet franc, muscat de hamburg, rubin.

A cherven misket aromás szőlőfajta idézi elő a gazdag zöldalma- és fügeárnyalatot a borpárlat ízében.

A szőlők hűtött erjesztése biztosítja az aroma maximális megőrzését; a hűtött erjesztés szabályozott, legfeljebb 22 °C-os hőmérsékleten történhet. A „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” aromáját és ízét a megszakítás nélküli lepárlási eljárás teszi gazdagabbá és koncentráltabbá, amelynek eredményeként a szőlőborból 65 térfogatszázaléknál kisebb alkoholtartalmú párlat készül.

A kiegyensúlyozott és harmonikus végeredmény érdekében a párlatot tölgyfahordóban érlelik, ami tovább gazdagítja ízvilágát. Ez az eljárás adja meg a párlat jellegzetes aranyszínét és testes, erőteljes, átható érettszőlő-ízét, valamint gyengéd tölgyfás aromáját.

Az ital úgy nyeri el végső állapotát, hogy különböző évjáratú és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező párlatokat kevernek össze, amelyhez aztán lágyított vizet adnak, hogy elérjék az ital 40 térfogat-százalékos alkoholtartalmát. Ezután az engedélyezett borászati eljárásokat követve gondoskodnak a derítésről és a szűrésről. Amennyiben szükséges, színezőanyagként karamellt adnak az italhoz.

4. Az érintett földrajzi terület

A terület az alábbi helységeket (*zemlishta*) foglalja magában:

- Karnobat község – hat helység: Venets, Devetak, Iskra, Ognen, Asparuhovo és Raklitsa;
- Sungurlare község – egy helység: Terziysko;
- Aytos község – négy helység: Karageorgievo, Pirne, Topolitsa és Chernograd;
- Tsarevo község – egy helység: Lozenets;
- Straldzha község – egy helység: Straldzha;

Az ital palackozása egyéb területeken is engedélyezett.

5. A szeszes ital előállításának módja:

„Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” borpárlatot hagyományos bolgár eljárással készítik. A párlathoz felhasznált szőlőfajtákat külön-külön szüretelik le akkor, amikor azok teljesen megérték; ezután eltávolítják a kocsányt, és amennyiben szükséges, hagyják lehűlni a gyümölcsbőrűt. Az erjesztési körülmények és a borélesztő a legmeghatározóbb elemek közé tartoznak az aromás vegyületek képződése szempontjából.

A szőlők hűtött erjesztése biztosítja az aroma maximális megőrzését. Az erjesztés befejeztével – amennyiben szükséges – a bort derítik, majd lepárlás céljával elszállítják. A szigorúan ellenőrzött lepárlás során a felhasznált bornak meg kell felelnie annak a követelménynek, hogy 100 kg szőlőből legfeljebb 75 liter bor állítható elő, az így előállított párlat alkoholtartalmának pedig 65 % térfogatszázaléknál kisebbnek kell lennie; ezek a követelmények biztosítják a „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” minden palackjának kiváló minőségét, és jelentős hatással vannak a párlat aromatartalmára. A lepárlás során a hőkezelés eredményeként új vegyületek jönnek létre, például észterek, aldehidek, acetálok stb. Az aromaprofil lehető legpontosabb megalkotása érdekében másfajta eljárást alkalmaznak az ital előállításához felhasznált párlatok készítése során: a nemesfémek tulajdonságait felhasználva speciális ezüstsűrőket alkalmaznak a tartályokban a lepárlás folyamata során.

Az így előállított párlatokat fizikai-kémiai és érzékszervi tulajdonságaik szerint tölgyfahordókba töltik, és legalább hat hónapig érlelik; a tölgyfahordók maximális kapacitása 500 liter lehet.

Az ital úgy nyeri el végső állapotát, hogy különböző évjáratú, és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező párlatokat kevernek össze, amelyhez aztán lágyított vizet adnak, hogy elérjék az ital 40 térfogat-százalékos alkoholtartalmát. Ezután a szabályos borászati eljárásokat követve gondoskodnak a derítésről és a szűrésről. Halványsárga színe van, amit vagy a tölgyfahordós érlelés, vagy a hozzáadott karamell eredményez.

6. Kapcsolat a földrajzi környezettel vagy a földrajzi származással

6.1. A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

Karnobat község éghajlata átmeneti kontinentális jellegű, amelyet erőteljes óceáni éghajlati hatások érnek a partszakasztól számított 20–30 km-en belül. A területen a szőlők vegetációs ideje 205 nap. Az aktív hőösszeg 3 911 °C, amelynek megbízhatósági intervalluma 3 713 °C és 4 109 °C között mozog. Ezek a hőmérsékletek megfelelő körülményeket biztosítanak a korán érő, a közepesen korán érő és a későn érő szőlőfajtáknak egyaránt.

2 766,56 ha nagyságú területen ültetnek bortermő szőlőket. A „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” előállításához szükséges nyersanyagokat különböző szőlőültetvények szolgáltatják: a Balkán-félsziget déli részén (Rózsák völgye/Rozova dolina) található borvidék (Karnobat és Sungurlare község), a keleti borvidék (Fekete-tenger/Chernomorski) nyugati része (Aytos és Tsarevo község) és a déli (Felső-Trák-alföld/Trakiyska nizina) borvidék (Straldzha község). A földrajzi terület magában foglalja a Tundzha–Straldzha alrégiót, a Balkán-hegység keleti részének déli lejtőit Karnobat és Aytos körül, valamint a burgaszi síkságot.

A magasan fekvő hegygerincek és a mélyen fekvő medencék, amelyek szintén Karnobat község sajátosságai, kiváló talajt biztosítanak a szőlőfajták, köztük a cherven miskt termesztéséhez. Ez Bulgária egyik régi őshonos szőlőfajtája, növekedése átlagos, termőképessége jó, terméshozama átlagos. A helyi szőlőfajták között fagyutírás szempontjából ez a legjobb, számos világfajta szőlőnél is jobb tulajdonságokkal rendelkezik ezen a téren. A miskt egy aromás szőlőfajta, amely gazdag zöldalma- és fügeárnyalatot kölcsönöz a „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” borpárlatnak.

6.2. A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A kedvező természeti és éghajlati körülmények, amelyek elengedhetetlenek a jó minőségű és megfelelően érett szőlőhöz, továbbá az éjszakai szüretelés, amelynek célja, hogy a szőlő megőrizze az aromáját, valamint a szőlő hűtött erjesztése és a megszakítás nélküli lepárlási technikák kombinációja segít koncentrálni a szőlő aromáját, a párlat tölgyszag érzése pedig tovább gazdagítja az ital ízvilágát. Ez az eljárás adja meg a párlat jellegzetes arany színét és testes, erőteljes, átható érettszőlő-ízét, valamint gyengéd tölgyszag aromáját.

A „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” borpárlatnak testes, erőteljes és átható érettszőlő-íze van, amely mellett felfedezhető a zöld alma és a füge árnyalata, valamint a kiegyensúlyozott vaníliás utóíz és a gyengéd tölgyszag aroma, ezért a fogyasztók körében elismert, kedvelt és keresett terméknek számít. Az ital szilárd piaci pozícióval rendelkezik, és egyesíti a tradíciót az innovációval.

Az italhoz kapcsolódó dokumentációt a bolgár Gazdasági Minisztérium Regisztrációval, Engedélyezéssel és Ellenőrzéssel Foglalkozó Igazgatóságánál őrzik.

7. Európai uniós vagy nemzeti/regionális előírások

A földrajzi árujelzéssel ellátott szeszes italokra vonatkozó nemzeti jóváhagyási eljárást a bor- és szeszesital-törvény (ZVSN) (Állami Közlöny, 45. szám, 2012. június 15., hatálybalépés időpontja: 2012. szeptember 16.) 9. fejezetének („Szeszes italok”) VII. szakasza („Földrajzi árujelzéssel előállított szeszes italok előállítása”) rögzíti.

A „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” földrajzi árujelzést a bolgár Gazdasági és Energiaügyi Minisztérium 2013. november 27-i T-RD-27-21 rendeletének megfelelően hagyták jóvá. A rendeletet a Gazdasági Minisztérium honlapján tették közzé: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarj-davane-na-vinena-destilatna-spiritna-napitka-grozdova-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>

8. Kérvényező

— Tagállam

Bulgária

— Pontos cím (ország, település és annak postai irányítószáma, közterület neve és házszám)

Bulgária, 1052 Szófia, ul. Slavyanska 8

— Természetes vagy jogi személy neve

Министерство на икономиката/Gazdasági Minisztérium

9. **A földrajzi árujelző kiegészítése**

Nincs.

10. **A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok**

A „Карнобатска гроздова ракия”/„Гроздова ракия от Карнобат”/„Karnobatska grozdova rakya”/„Grozdova rakya ot Karnobat” borpárlatra (a vonatkozó horizontális szabályok kivételével) nem vonatkozik semmilyen kötelező, címkézésre vonatkozó egyedi szabály.

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU